Das Puppenhausmuseum Basel präsentiert:

Bonbonnieren – die süsse Kunst der Verpackung

Sonderausstellung vom 20. Oktober 2007 bis 6. April 2008

In einer einzigartigen Sonderausstellung zeigt das Puppenhausmuseum Basel über 600 Bonbonnieren aus der Zeit von 1850 bis 1960. Überraschend und bemerkenswert ist an dieser weltweit umfassendsten Sammlung nicht bloss die unglaubliche Vielfalt dieser Dosen und Behälter zum Aufbewahren von wertvollen Gütern...

"Bon! Bon!" riefen die Damen des Rokoko, als sie zum ersten Mal das süsse Naschwerk probierten, das der Mundkoch des Comte du Plessis-Praslin für die höfischen Empfänge seines Herrn erdacht hatte. "Bon!Bon!", damit war auch gleich der Name für die neuen Köstlichkeiten gefunden. Das Bonbon, oder die Praline, wurde schnell zum Lieblingskind der grossen Confiseure und Zuckerbäcker, die die Erfindung aufgriffen und sich mit den raffiniertesten Varianten zu übertrumpfen suchten.

Aus dem Namen "Bonbon" (für Konfekt) entstand schliesslich der Name "Bonbonniere". Man versteht darunter eine Dose oder ein Behältnis, welches zum Aufbewahren von besonders wertvollen Gütern genutzt wird. Und "Bonbons" bzw. Süssigkeiten galten seit jeher als sehr kostbar. Bis ins 19. Jh. waren Bonbonnieren kunstvoll und reich verzierte Dosen. Sie konnten aus Gold und Silber bestehen und mit Edelsteinen bestückt sein. Diese verzierten Kunstwerke wurden nicht nur zum Aufbewahren genutzt, sondern auch als Ausstellungsstücke geschätzt und als Prunk- und Ehrengeschenke vergeben. Als luxuriöse Varianten entstanden Dosenuhren und Spieldosen mit überraschendem Inhalt. Diese kunsthandwerklich hergestellten Dosen wurden aus Edelmetallen, Alabaster oder Porzellan gefertigt und mit Einlagen aus Elfenbein, Perlmutt, Schildpatt, Bernstein oder Email geschmückt. Von der französischen Königin Marie-Antoinette ist beispielsweise überliefert, dass sie zwei vom bekanntesten der Diepper Künstler, Jean-Antoine Belleteste, hergestellte, formgedrechselte und beschnitzte Bonbonnieren aus Elfenbein besass.

Auf diesem kulturellen und geschichtlichen Hintergrund wurden die Bonbonnieren auch als Präsente an Festen, Taufen und Hochzeitsfeiern verwendet; sie wurden von den Gastgebern als Dank und Erinnerung für die Teilnahme am Anlass an die Gäste abgegeben.

Im Allgemeinen wurde früher vor allem mit Honig oder Sirup gesüsst. Aus Zucker hergestelltes Konfekt, etwa pastillenförmiges Zuckerwerk aus kandierten Blütenblättern von Veilchen, war nur für einen kleinen Kreis erschwinglich. Die aufwendige Ausführung früherer Bonbonnieren entsprach durchaus dem teuren Inhalt. Der Name dieser seit ca. 1870 in Frankreich in Gebrauch stehenden Behälter fand schon bald Eingang in die deutsche Sprache. Später (und auch heute noch) bezeichnete man als Bonbonnieren mit Süssigkeiten gefüllte Schachteln.

Ausstellungsobjekte

In seiner Ausstellung zeigt das Puppenhausmuseum Basel vorwiegend Bonbonnieren aus Karton bzw. Papiermaché. Die meisten davon wurden zwar in Deutschland produziert, waren aber sehr oft für den Export nach Frankreich, Österreich und den USA bestimmt. Die Vielfalt dieser Bonbonnieren scheint unendlich. Es gab abertausende von Motiven: Reisekoffer, Herrenhüte, Zylinder, Matrosenhüte, diverse Früchte, allerlei Körbe, Möbel, Musikinstrumente, Schiffe, Schuhe... um nur einige zu nennen.

Auch zum Thema Tiere wurden wunderschöne Bonbonnieren hergestellt. Es gibt Exemplare aus Papiermaché oder Masse, die bemalt, bespritzt oder mit Fell oder Mohair überzogen wurden. Auch hier eine schier unglaubliche Vielfalt: Ziegen, Bisons, Pferde, Hühner, Enten, Hunde, Katzen, Löwen, ein ganzer Zoo ist vorhanden. Wobei vor allem die mit Fell überzogenen Hunde gerne als Accessoires den edlen Porzellanpuppen beigestellt wurden. Oft wurden diese Objekte auch als Spielzeuge verwendet. Wohl mit ein Grund, weshalb weltweit davon nicht allzu viele übrig geblieben sind...

Eine weitere Sparte bilden die Puppen. Hier gibt es komplette Puppen aus Porzellan mit einer im Körper verborgenen Hülse. Der Körper kann geöffnet und die Hülse mit Süssigkeiten gefüllt werden. Bei der einfacheren Variante ist der Kopf direkt auf einer Schachtel montiert, in die man die "Bon-Bons" legte. Die Puppenköpfe oder Büsten wurden aus Wachs, Porzellan, Biskuitporzellan oder später aus Celluloid gefertigt. Die Motive der Bonbonnieren richteten sich natürlich auch nach der herrschenden Mode und dem Zeitgeist. Die Zeit des Art Deko ist genauso vertreten wie der verspielte, viktorianische Stil.

Bonbonnieren je nach Saison oder für spezielle Anlässe

Natürlich wurden auch spezielle Bonbonnieren zu den verschiedensten Anlässen kreiert. Eine besonders grosse Auswahl gibt es bei den Osterobjekten zu bewundern: Hasen aus Papiermaché in allen Grössen und Formen, kleine und grössere Enten oder das berühmte Osterei als immer wiederkehrendes Sujet. Davon gab es die eher bescheidenen Exemplare,

mit buntem Papier überzogen, oder die luxuriösere Version, mit Seide überzogen und zusätzlich mit einem handbemalten Motiv dekoriert. Als weitere Dekorationselemente kamen Motive aus Blei oder kleine Messingfüsse zum Einsatz. Zur Geburt gab es einen Klapperstorch und zur Taufe wurden gerne Schachteln verschenkt, auf denen der Name und der Tauftag vermerkt waren. An Weihnachten lief das Geschäft mit den "Candy Containers" (wie man die Behälter auch nennt) schon damals besonders gut. Da gab es Weihnachtsmänner, Tannenzapfen mit bunter Folie überzogen und jede Menge kleiner Objekte, die man an den Weihnachtsbaum hängen konnte. Zu Silvester konnte man Schweine in allen Grössen aus Masse, Papiermaché oder sogar mit Fell überzogen kaufen. Die Glücksbringer Kaminfeger und Pilze durften natürlich auch nicht fehlen. Es gibt auch Bonbonnieren, die nur in gewissen Regionen oder Ländern bekannt sind. Dazu gehört der sogenannte "Krampus". Er ist vorwiegend in Österreich beheimatet und zeigt eine Art Teufelsgestalt. Man findet Skurriles und Komisches, aber auch bekannte Märchenfiguren wie Schneewittchen und die sieben Zwerge oder Komikgrössen wie Popeye sind mit von der Partie.

Ausgefeilte Öffnungsarten

Bei vielen "Candy Containers" ist es gar nicht so einfach, sie auf den ersten Blick als solche zu erkennen. Vor allem die figürlichen Motive haben es in sich. Um an die süssen Überraschungen zu gelangen, die sich in einer Hülse im Unterkörper befinden, muss man bei den meisten Puppen zuerst den Oberkörper entfernen. Andere Puppen verbergen ihr süsses Geheimnis einfach unter ihrem weiten Kleid. Bei den Tierfiguren muss man meistens zuerst den Kopf entfernen. Bei Vögeln, insbesondere bei Kranichen, Störchen und Enten, lässt sich einer der beiden Flügel anheben, um in dem darunterliegenden Hohlraum die Süssigkeiten zu entdecken. Bei den Möbeln kann man die Schubladen oder die Türen öffnen und Zigarren zieht man in der Mitte auseinander. Dann gibt es Schuhe, Taschen oder Eier mit Seidensäckchen, welche man füllen konnte, aber auch Koffer und Reisetaschen, die sich zum Füllen ganz normal öffnen liessen. So vielfältig und umfangreich wie die Motive sind auch die Öffnungsmechanismen der Bonbonnieren.

Schachteln von "La Marquise de Sévigné"

In der Ausstellung wird auch eine Sammlung von Konfektschachteln von "La Marquise de Sévigné" gezeigt. Die Geschichte dieser Schokoladenfabrik hört sich an wie ein Märchen. Sie beginnt im Jahre 1898, als das Ehepaar Auguste und Clémentine Rouzaud in Royat (Frankreich) eine Schokoladenfabrik gründete. Von Anfang an war es ihr Anliegen, nur die beste und hochwertigste Schokolade zu produzieren. Ihr Produkt sollte ein Objekt der

Luxusklasse werden. Um dies zu erreichen hatte Madame Rouzaud eine geniale Vermarktungsstrategie. Sie erfand "La Marquise de Sévigné" und verkaufte fortan ihre Produkte unter diesem Namen. So traten ihre Schokoladeerzeugnisse bald schon einen Siegeszug durch ganz Frankreich an. Innerhalb von nur vierzehn Jahren (1900 bis 1914) wurden elf Verkaufsläden eröffnet, davon zwei in Paris. Aber auch in Nizza, Lyon, Cannes, Monte-Carlo und Deauville wurde "La Marquise de Sévigné" angeboten. Wer etwas auf sich hielt, kaufte seine Süssigkeiten bei "La Marquise de Sévigné". Ihre Dekors auf den Konfektschachteln zeigen oft Szenen aus der Zeit von Ludwig XIV mit "La Marquise de Sévigné" und ihrer typischen, unverkennbaren Frisur. Die Produkte waren sehr kostspielig. Die aus dem Weihnachtssortiment des Jahres 1923 stammende Schachtel "Chez Fouquet", welche Madame Rouzaud als "La Marquise de Sévigné" zu Gast bei einem Fest von Fouquet zeigt, kostete schon damals 33.-- Francs.

Geschichte der Schokolade und Präsentation der Naschwerke

Die Schokolade wurde durch die spanischen Konquistadoren Ende des 15. Jh. aus der Neuen Welt nach Europa gebracht. Das Volk der Azteken genoss den Kakao mit Mais gemischt in einer Art Brei oder mit Honig bzw. Zimt aromatisiert als Getränk. Erst die Spanier galten mit ihrer Idee, den Kakao mit Rohrzucker zu kombinieren, als die wahren Erfinder der Schokolade. Langsam verbreitete sich der Schokoladekonsum im ganzen Spanischen Reich. Die Spanier behielten das Import- und Fabrikationsmonopol bis Ende des 17. Jh. Erst danach gelangte die Schokolade nach Holland und in das übrige Europa. In der Ausstellung wird auch das Konfekt präsentiert, welches in den Behältern zu jener Zeit hätte sein können. Dazu gehören kandierte Früchte, kandierte Blütenblätter von Veilchen oder Rosen, Früchtegelees, Zuckermandeln, Nougat, Fondants, Marzipanfrüchte oder Marzipankonfekt, Silberperlen sowie Himbeer- oder Rahmtäfeli. Und selbstverständlich auch die nach wie vor beliebten Pralinen. Pralinen sind ein mit einer Ganache oder mit Nougat, Nüssen, Pistazien, Likör, Marzipan oder Ähnlichem gefülltes Konfekt aus Schokolade und gelten aufgrund ihrer aufwendigen Herstellung als die Krönung der Chocolatierskunst.

Workshops

Während dieser Sonderausstellung laden wir unsere jungen Besucher zu Workshops ein. Diese finden jeweils an bestimmten Wochenenden von 14.00 bis 18.00 Uhr statt. Die Teilnahme ist kostenlos. Unter fachmännischer Anleitung können ausgewählte Kartonbonbonnieren vielfältig dekoriert werden. Man muss lediglich etwas Geduld und Freude am Basteln mitbringen.

Öffnungszeiten

Museum, Shop und Café: täglich von 10 bis 18 Uhr

Eintritt

CHF 7.-/ 5.-

Kinder bis 16 Jahre frei und nur in Begleitung Erwachsener.

Kein Zuschlag für die Sonderausstellung. Das gesamte Gebäude ist rollstuhlgängig.

Puppenhausmuseum Basel

Steinenvorstadt 1 4051 Basel

Telefon +41 (0)61 225 95 95 Fax +41 (0)61 225 95 96 www.puppenhausmuseum.ch